ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

EL ARTE EN LA MESA

BOLETÍN Nº 9 13 DE ABRIL DE 2012

LO QUE ME UNE A ESTA TIERRA

de José Ignacio Jiménez Herrero, académico letra "g"

El viaje que nos ocupa, reaviva grandes recuerdos de infancia ya que mi familia paterna procedía de esa hermosa y emprendedora villa.

Paseando por su casco histórico declarado Conjunto histórico-artístico en 1973, cruzando las tres plazas sucesivas a través de sus laterales porticados o visitando el Palacio de los Condes, se puede vislumbrar la grandeza de su época. De ella salieron ilustres peñarandinos como Germán Sánchez Ruipérez, Celso García o Wences Moreno, luchadores natos que en la época de la posguerra fueron capaces de llevar sus iniciativas a lo más alto. No puedo dejar de lado a mi padre, Teodoro Jiménez, industrial adelantado a su tiempo, precursor en la producción de calzado en Peñaranda de Bracamonte, que más tarde se vio obligado a trasladarse a Salamanca como consecuencia de la destrucción de su fábrica por "la Explosión del Polvorín" en 1939.

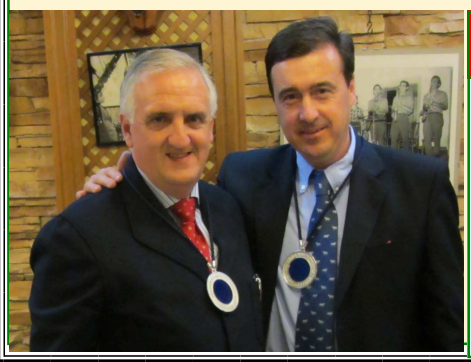
Rafael Ansón le impuso la medalla de Académico a José Ignacio Jiménez

Peñaranda es para mí un nacimiento al mundo de la Gastronomía. Fue allí donde mi padre, amigo de la buena mesa, me inició en nuevos sabores y manjares (aunque yo de pequeño fuera lo que vulgarmente se dice *"un comisque"*). En "La Marciana" probé mis primeros callos y como no, la cocina de "Las Cabañas". Recuerdo esas cebollas estofadas que tanto gustaban a mi progenitor, así como la "lúa", plato tradicional que consistía en un guiso a base de patatas, arroz y bacalao; sus magníficas perdices y, siempre, el "tostón", plato representativo por antonomasia de Peñaranda y que no me cansaré nunca de degustar.

Hablemos pues de Las Cabañas: de su cocina casera, de su familiaridad, de su cortesía y permanentes atenciones. Con "Uve" en el recuerdo, siempre presente en el establecimiento, así como la que sigue siendo el *alma mater* de la cocina, "Mari". Restaurante de todos los tiempos, con letras mayúsculas, engrandecido por Gerardo y Manuel, sus hijos, quienes han conseguido perpetuar la tradición familiar y convertir la empresa en una instalación modélica. Las Cabañas aúna su cocina de siempre con la innovación e imaginación de la nueva cocina, en una carta muy atractiva donde destacan los postres de Gerardo, un cocinero formado en escuelas de alta repostería.

En el trayecto hacia el comedor, uno ya puede ir haciéndose una idea de lo que le espera. En las paredes trofeos y distinciones, la Placa a la Calidad Gastronómica, el Trofeo a la Tradición y el Prestigio, o el Trofeo al Mejor Servicio y Calidad entre otros.

Es increíble lo que un solo bocado, un aroma o un sabor puede despertar en la vieja memoria. Este viaje a la gastronomía peñarandina será un regalo muy especial para mí por todo lo que podré compartir con los miembros de la Academia de Gastronomía de Salamanca: los sabores que me unen a esta tierra, a sus gentes y a mis antecesores.



José María Blázquez Rodilla. Nuevo Académico

Los conocimientos e inquietudes gastronómicas llevaron a José María Blázquez Rodilla a pedir la incorporación en este grupo de amantes de la cocina y la Gastronomía. La Academia de Gastronomía de Salamanca admitió su petición y, en la reunión que tuvo lugar el día 23 de marzo en el Restaurante Café El Corrillo, le fue impuesta la medalla de académico por el presidente Alfredo Martín-Cubas Fernández.

Estuvimos en el restaurante "El Corrillo" y dice Felipe Hernández Zaballos, académico letra "z"

Todos nosotros habremos pasado por la Plaza del Corrillo. Todos nosotros nos habremos fijado en la fachada de San Martín o en la evocadora imagen de la Plaza Mayor que aparece a través del gran arco llamado también Puerta de San Martín. Pero pocos hemos reparado en las columnas de los soportales. Estas columnas fueron

originariamente de hierro siendo posteriormente forradas de piedra. En algunas de ellas están representados los días de la semana. Podemos observar la Luna, Marte, Mercurio, Júpiter, Venus, Saturno y, por último, el Sol en alegoría al Domingo, día del descanso.

Y fue el día dedicado a Venus, en el que nos reunimos para dar la bienvenida a un nuevo académico (¡Enhorabuena y bienvenido, José María!) y descubrir al que será uno de los cocineros salmantinos que dará que hablar en el futuro.

Visitamos el Restaurante El Corrillo cuyos orígenes fueron los de un famoso café y pub abierto en el año 82 en la plaza del Corrillo y que, a partir de 1995, se trasladó a su ubicación actual en la calle Meléndez. Allí Héctor Carabias desarrolla su actividad como cocinero que complementa divulgando la cocina en algunos medios de esta ciudad. El local está destinado en su piso superior a Café y Pub. El piso inferior, donde se encuentra el restaurante, se utiliza también como sala de conciertos y otras actividades culturales. Esto limita mucho su uso como restaurante en relación sobre todo al mobiliario y la decoración. Las mesas y sillas son un poco incómodas para una comida y la decoración está más dirigida a su uso como sala de conciertos.

El servicio es estupendo y la dirección de sala buena, profesional, cercana y agradable, pendiente en todo momento del comensal. Héctor introdujo cada plato de forma clara contestando amablemente a todas nuestras preguntas. Nos ofreció un menú gastronómico que mantiene en la carta desde hace tiempo, muy bien seleccionado en tamaño y cantidad. No en vano lleva tiempo trabajando éste menú y eso se nota.

En todos los platos apreciamos algo en lo que el cocinero despunta y quiere que sea su seña de identidad... vanguardia. En todos ellos la elaboración y la presentación destaca sobremanera.

Para acompañar la comida se nos sirvió un Agustí Torelló XII, un blanco elaborado con clones de malvasía con una intensidad media en nariz pero con unos matices florales y de cítricos estupendos; en boca llamaba la atención una acidez punzante muy agradable. El tinto fue un Carmelo Rodero roble, un clásico ya, fuerte, con intensidad alta, untuoso con mucha fruta, muy bueno.

Comenzamos con un *Steak tartar* y un *Tartar de salmón* con una textura muy cremosa, con cierta pérdida de sabor de la carne probablemente por el especiado.

El siguiente plato, el *Huevo poché con arenas y crema de foie*, muy visual. Un

plato sorprendente aportando la sensación una vez mezclado, y gracias a las arenas de sabores, de que cada bocado tenía un matiz de sabor diferente, y todo ello con la untuosidad que aporta la yema del huevo pochado. Magnífico.

El *Risotto de boletus* es uno de los platos estrella del restaurante: excelente aunque en esta ocasión lo he encontrado con un exceso de sabor a nata del risotto.

Continuamos con un *Pulpo a la brasa* muy rico, acompañado de una espuma de tortilla y un caramelo de pimentón que hizo las delicias de mis compañeros de mesa.

Del *Chipirón* estofado me gustó sobre todo la salsa, riquísima, acompañada de un pan de tinta que le da una gran vistosidad al plato.

El *Cochinillo* asado y deshuesado, bien elaborado, pero yo lo encontré poco jugoso a pesar de que lo que busca ese tipo de elaboración es perder un poco de sabor para darle una textura

diferente. El acompañamiento con la crema de naranja y calabaza hace un maridaje magnífico para esta elaboración.

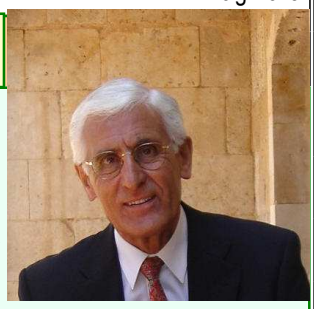
El plato más sorprendente para mí en esta ocasión fue la *Manzana ácida y su helado*, fantástico, muy refrescante, y el aire de gin tonic, simplemente fabuloso.

Las *Milhojas de crema con galleta de naranja y helado de rosas* cerraron una comida en la que uno puede volverse a reencontrar con la cocina de vanguardia, con las nuevas elaboraciones y con la cocina química que está claro que Héctor domina.

Este tipo de cocina se caracteriza, además de por la elaboración, por la necesidad de mimar, en algunos casos obsesivamente, el producto que se cocina. Es muy difícil encontrar el equilibrio entre una preparación muy elaborada y mantener las características organolépticas de los productos, por ello es una cocina difícil... y cara. Creo que Héctor está logrando un equilibrio que tiene muchísimo mérito alcanzar. Espero que se den las condiciones, en estos momentos y en esta ciudad, para que pueda continuar con su expresión de cocina y que ésta sea aceptada por la calidad que aporta como cocinero a todas sus preparaciones. Notable alto.

Por *Tierras de Peñaranda.*
Interés histórico-monumental y gastronómico.

De Eugenio García Zarza.
Académico de Honor



Vivimos en una provincia, región y país en los que, por cualquier recorrido que hagas, encontramos lugares con gran interés histórico-monumental y gastronómico. Es la consecuencia lógica de vivir en unas tierras y ser descendientes de una gentes que han escrito brillantes páginas en la Historia de España, Europa y América, como lo ratifican, entre otros, los nombres de Salamanca, Alba y Peñaranda. Por eso en estas tierras del NE. provincial hay tanta riqueza histórico-monumental, cultural y gastronómica.

La primera de ellas está sintetizada en la riqueza monumental de los tres lugares citados y, cuya mera relación, alargaría en exceso este comentario. También, en la colección de interesantes y sencillas iglesias mudéjares que salpican los pueblos de las *Tierras de Alba y Peñaranda*. Estas son conocidas, por razones históricas, como *Tierras de Condados y Ducados*, por los de Peñaranda y Alba, que tuvieron al frente de los mismos ilustres personajes de la Historia de España. Como muestra basta un botón, el Gran Duque de Alba, cuyo nombre aún es utilizado para asustar con el "coco" a los niños holandeses.

En el aspecto gastronómico ocurre algo parecido, al entremezclarse en ellas las influencias derivadas de su estratégica situación en la mitad meridional de la Cuenca del Duero, con buenos productos y en cruce de caminos por los que circularon gentes de cultura diversa, con gustos gastronómicos diferentes, origen a la variada e interesante gastronomía actual. Recordemos a este respecto que, el nombre de Peñaranda, viene del Sur de la Provincia de Burgos, de donde procedían los repobladores y que, en estas tierras se establecieron, también, repobladores del Norte de la Península con la consiguiente diversidad entre las gentes que, inicialmente, se establecieron en estas tierras.

Más tarde llegaron a ellas influencias culturales y gastronómicas de otras regiones de España. Así, tras las revueltas de moriscos en Andalucía, a comienzos del S. XVI, llegaron como "*desplazados voluntariamente*", gentes de aquellas tierras que, entre otras cosas, impulsaron la arquitectura románico y gótico-mudéjar o del ladrillo, tan interesante e importante en los pueblos de la zona. Es de suponer que estas gentes trajeran también sus gustos gastronómicos, e impulsaran la producción de alimentos con los que atender su peculiar cocina, en la que destacaban los asados de cordero, entre otros platos.

No acaba con lo expuesto la complejidad en cuestiones culturales y gastronómicas, pues, más tarde, S. XVII, Peñaranda que hasta entonces se apellidaba del Mercado, en honor a la importancia de esta actividad económica, con grandes repercusiones gastronómicas, cambió su apellido por el de Bracamonte, en honor al Conde de Bracamonte. Este estaba de Virrey en Nápoles y se trajo para Peñaranda una interesante colección de arte de aquellas tierras que hoy podemos contemplar en el Convento de las Carmelitas.

Es de suponer que, junto con el arte, también viajaran gustos y platos de la cocina napolitana, pues no hay que olvidar la definición de Gastronomía que dice: *Es el arte y la cultura de un pueblo en la mesa*. Sabemos que los italianos, al margen de la calidad o no de su gastronomía, han sabido exportarla a todo el mundo como pocos, y prueba de ello son las Pizzerías que encontramos por todo el mundo. Algo de esto seguro que también se traería el Conde de su estancia en tierras napolitanas, además de los citados cuadros.

En resumen, tanta diversidad histórica y cultural de estas tierras salmantinas de Condados y Ducados, está ilustrada también, con la presencia del Lazarillo de Tormes y el ciego, en su viaje de Salamanca a Toledo, al hacer el camino entre ambas históricas ciudades, por los lugares donde podían obtener mejores limosnas, como dijo Lázaro: *Y venimos a este camino por los mejores lugares; donde hallaba buena acogida y ganancia, deteníamonos; donde no, al tercer día hacíamos S. Juan*. Seguro que pasaron por aquí, pero sin la suerte de degustar sus buenas viandas como lo hacemos hoy nosotros.

Desde el CAFÉ RESTAURANTE CORRILLO. Nos cuentan...

Café Restaurante Corrillo, lugar emblemático en el ambiente salmantino. Situado en un principio en la Plaza del Corrillo, abrió sus puertas allá en 1982. Allí permaneció durante 11 años, hasta que llegó de manera inesperada una potente multinacional y Corrillo tuvo que trasladarse a la calle Meléndez, a un minuto de la Plaza Mayor, donde continúa a día de hoy.

Corrillo madruga para ofrecerte desde las 8.30h desayunos especiales, bollería recién horneada y un buen café Illy. A partir de las 10 de la mañana, más de 35 tapas diferentes lucen en la barra, para poder degustarlas con una selección de vinos o la cañita del descanso. Incluye recientemente una carta de tapas vanguardistas donde el producto, elaboración y presentación son factores de lo más indispensable. Cafetería singular donde sus veladores de mármol, su música, y su cuidada decoración hacen que sea un ambiente perfecto para desconectar.

Llegada la tarde, podemos refrescarnos con un buen batido y, por qué no, con una tarta casera, antes de dar paso a la hora más fuerte y de mayor afluencia del copeo. Sus cafés especiales, copas preparadas, su selecta y cuidada carta de cócteles: " AGUA CHARRA" y " SALAMANCA", homenajean a la ciudad, y " LOU BENNET " está dedicado a su entrañable amigo del jazz. Su amplia terraza también es digna de admirar; en un lugar tan destacado como es la Plaza San Benito, sin ruidos, sin tráfico, un ambiente único sin duda alguna.

¿Qué encontramos en la planta inferior de este local?

Por una parte, el Restaurante. En sus paredes cuadros de los diferentes artistas que actuaron en la cava de jazz del Corrillo, un hermoso y antiguo piano decora parte de la sala, instrumentos musicales cuelgan de la barra... En la cocina, entre fogones y su gran equipo, Héctor Carabias. Joven emprendedor y reconocido jefe de cocina de Salamanca que, desde hace más de 7 años, lleva a cabo un proyecto. Formado en grandes restaurantes con Estrella Michelín, como es el Zuberoa, El Celler de Can Roca, o El Poblet…, este profesional ha recibido varios premios en Gastronomía: "Concurso de pinchos de Salamanca", en 2008, "Joven nuevo valor sabores 2011" en Zamora, "Pincho de oro 2011" Salamanca…

Tanto para su equipo de dentro y fuera de la cocina como para él mismo, el mejor reconocimiento es que la gente vaya a visitarle; la pura y sincera recompensa de unas personas trabajadoras y emprendedoras.

La cocina que Héctor Carabias propone, es una cocina tradicional y vanguardista sin perder la tradición, basándose en el buen producto, elaboraciones propias y emplatados inolvidables, todo ello cuidado al mínimo detalle. Ofrecen menús del día, cocina tradicional, cocina vanguardista, menú gastronómico, grupos... Y por otra parte, la Cava de Jazz, que desde 1983 es punto de reconocidos artistas nacionales e internacionales del mundo del jazz, blues, rock...

Todo esto, junto con un gran equipo, forman estas tres palabras CAFÉ RESTAURANTE CORRILLO.

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

Presidente: Alfredo Martín-Cubas Fernández

Consejo de redacción:

Dirección: Isabel Bernardo Fernández

Coordinador: Alfredo Fraile Cruz

Teléfono y Fax: 923 223 876

Restaurante Las Cabañas "El Tostón de Oro" de Peñaranda, nos seleccionó el siguiente:

Menú:

- Hojaldre de Boletus, Foie y Virutas de Jamón
- Puerro Relleno de Piñones
- Taco de Bacalao confitado en aceite de oliva y Chalotas glaseadas
- Cochinillo Asado al Horno de Leña de Encina.
- Tarta de Melocotón Gianduja y Yema Tostada, Teja de Almendra y Helado de Plátano y Caramelo

Bodega:

- Agua Mineral Aquabona
- Blanco Fray Germán Rueda Verdejo 2010
- Tinto Morfeo Cepas Viejas 2006 Toro

Restaurante "Las Cabañas" 100 años innovando

Entre el calor de la cocina, el regusto de los platos condimentados y el amor a la profesión se fue fraguando una tradición transmitida de generación en generación.

Corría el final del siglo XIX, cuando Peñaranda de Bracamonte era un importante nudo de comunicaciones entre las dos Castillas y Extremadura, y el mercado que en su día protegió el rey Juan II, un hervidero con gentes que llegaban en carros y mulas a vender sus productos. Fue entonces cuando la "abuela Leandra", una buena guisandera de pueblo, abrió un fogón más *«porque estaban sobrados de mesones y posadas, debido a la importante afluencia de mercaderes»*. Es en este entorno en el que nace Las Cabañas, donde ya se degustaban chanfaina, amarguillos y aguardientes.

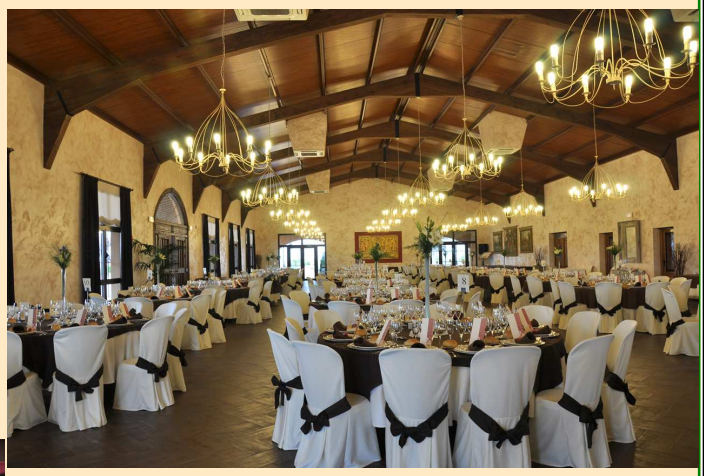
Aquellas perdices rojas y el tostón cuchifrito, manjares en las mesas largas de madera, con resabios de vino incrustado... son algunos de los recuerdos que aún perviven en esta casa centenaria, hoy regentada por los hermanos Gerardo Díaz y Manuel Vicente Díaz, y su madre, **María Hernández Alonso.**

El local se hacía pequeño y Las Cabañas se trasladó a un extenso recinto, cercano a la plaza de La Corrala, próximo al Ayuntamiento, *«para que el sabroso humo de guisos despertara tranquilidad a los munícipes»*. Pasaron 60 años allí como casa de comidas, bodas y banquetes, con menús de paella, merluza a la romana y tostón *«saliendo del horno dorado, limpio y jugoso»*.

Los tiempos cambian, y la restauración (al igual que la moda) debe acomodarse a ellos para atender las nuevas exigencias de los clientes.

Las Cabañas cambiaron de nuevo de ubicación, a la calle del Carmen, su emplazamiento actual.

Desde 1885 han sido muchos años de atención diaria, muchos años ofreciendo el arte culinario reconocido por expertos y exigentes paladares. Son muchos años ganándose día a día la confianza de infinidad de personas que llegan a sus comedores desde cualquier parte de España e, incluso, de fuera de nuestras fronteras.



El largo pasillo de Las Cabañas es un museo del gran hacer. De sus paredes cuelgan distinciones y trofeos que diferentes organismos especializados en esta materia han otorgado a esta casa. Entre ellos destacan el Trofeo de Tradición y Prestigio, la Placa a la Calidad Gastronómica Internacional, el Trofeo al mejor Servicio y Calidad... El nombre de Las Cabañas también figura en las más acrisoladas y garantizadas Guías Gastronómicas.

A lo largo de estos más de cien años también ha contado con grandes comensales como Miguel de Unamuno, toreros de todas las épocas, políticos, escritores como Cela y Torrente Ballester, banqueros, artistas y Su Alteza D. Juan de Barbón, acompañado de ilustres personalidades del mundo de **la aristocracia.**

El afán de superación y el conseguir nuevos horizontes han sido **una constante en las inquietudes de esta empresa familiar**. Por este motivo los propietarios han adquirido un amplio inmueble, ubicado en la calle de Nuestra Señora, cuyo fondo linda con las instalaciones actuales. El acondicionamiento de las dependencias (aparcamiento, amplias entradas, recintos al aire libre, confortables salones...), *«contribuirá en la calidad de vida de esta ciudad»*. La gastronomía y la repostería son las banderas industriales que Peñaranda enarbola con respeto.